molinos de café
manual de instrucciones









MASTER
CONICAL ENGINEERING

PROFESSIONAL ESPRESSO

K3

K3 ELITE

K6

K6 SILENZIO

K6 PB

K8 SILENZIO

K10 CONIC

K10 CONIC PB

K10 MASTER CONIC

K10 MASTER CONIC PB

índice



NOTA: El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños producidos tanto por el uso impropio del aparato, como por no seguir las medidas de seguridad indicadas.

Medidas de seguridad adicionales incorporadas en nuestros molinos:

- **Tornillo especial para mantener fijada la tolva.**
- **Limitador de acceso al grupo de molienda.**

Se ruega prestar atención a los usuarios sobre el respeto escrupuloso de las siguientes indicaciones:

- **Este molino de café deberá ser usado exclusivamente para las funciones para las que ha sido concebido: moler café en granos.**
- **No utilizar el molino para efectuar el molido para otros tipos de alimentos como frutos secos o para moler más fino alimentos granulados como azúcar y otros.**
- **El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia y conocimientos si no han recibido supervisión o instrucción.**
- **Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso.**
- **Evitar poner líquidos en contacto con superficies internas o externas mientras el aparato se encuentre encendido o apagado, salvo en aquellas partes expresamente previstas en el punto "LIMPIEZA". Si por cualquier causa esto ocurriera, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica y secar todas las superficies cuidadosamente. Si fuera necesario acceder a las partes interiores, donde se encuentran los componentes eléctricos, acudir al servicio técnico más cercano.**
- **En caso de rotura de algún componente o para cualquier intervención recomendamos contactar con los servicios técnicos, los cuales efectuarán la reparación o sustitución, garantizado el mantenimiento de los estándares de seguridad.**
- **Sólo un proveedor autorizado puede reemplazar el cable principal de cualquier molino.**

NIVEL DE SONORIDAD

El nivel de sonoridad emitido en este modelo es:

Nivel de sonoridad	Con café
F10 MASTER CONIC OD	67,8 dB
F10 CONIC OD	67,8 dB
F8 OD OD	72,2 dB

2. DESCRIPCIÓN

El molino de café que ha adquirido ha sido diseñado aplicando los más innovadores sistemas tecnológicos. El resultado es un producto de alta calidad que le ofrece la máxima garantía. Nuestros productos son fabricados completamente a mano, uno a uno, siguiendo los más exigentes niveles de calidad. En su proceso de fabricación se han utilizado materiales nobles (aluminio, acero...) idóneos para el contacto con alimentos.

Para un óptimo funcionamiento de los molinos descritos en este manual los ciclos de trabajo máximos son:

Modelo	Ciclo de trabajo	
	Función	Paro
F10 MASTER CONIC OD	8 seg.	20 seg.
F10 CONIC OD		
F8 OD		

3. INSTRUCCIONES

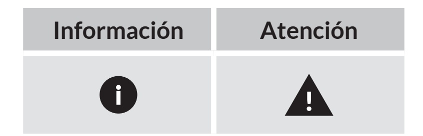
3.1. Este manual proporciona la información necesaria para una correcta instalación, manipulación y mantenimiento del aparato y destaca las precauciones que se deben tener en cuenta por el operador. Para garantizar el mejor uso de los molinos de café, resulta esencial seguir atentamente las instrucciones suministradas en este manual. Al surgir cualquier tipo de inconveniente, contactar con el servicio técnico más cercano. Este manual será conservado hasta el cambio de máquina y debe estar siempre a disposición del operador.

3.2. En este manual se han utilizado algunos términos especiales, como:

- Caracteres en **negrita** para resaltar la importancia de algunos términos.
- Números entre paréntesis después de una palabra, que indican la posición de este artículo en el dibujo de al lado o en el dibujo de componentes externos

Ejemplo: (❶) - ❶ Tapa Tolva

- Iconos:



Información	Atención
ℹ	⚠

4. IDENTIFICACIÓN

En la placa de características técnicas fabricada en material indeleble se informa de los siguientes datos:



NOTA: El fabricante se reserva el derecho de variar los componentes de la máquina, según las exigencias de cada mercado, así como por los avances tecnológicos.



5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

5.1. Campo de aplicación

Los molinos de café están destinados a comercios y comunidades en los que es necesaria la utilización de café molido, o en pequeños comercios de venta de café. Este molino sólo debe ser utilizado para moler café en grano. Todo uso diferente a este se debe considerarse impropio y peligroso.



NOTA: El fabricante no se hace responsable del daño producido a personas, cosas o a la propia máquina, si no se cumplen las normas de seguridad mencionadas en este manual, o por uso incorrecto.

5.2. Datos técnicos

Modelo		100 V 50 Hz	100 V 60 Hz	110 V 60 Hz	220 V 60 Hz	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	400 V ψ 50Hz	208 V 60 Hz	
F10 MASTER CONIC OD	**Potencia Eléctrica**	850	1.000	935	930	950	975	780	840	**(W)**
	Velocidad de giro	326	378	325	388	340	345	350	390	**rpm**
F10 CONIC OD	**Potencia Eléctrica**	890	960	810	810	800	850	780	840	**(W)**
	Velocidad de giro	335	388	400	375	325	331	350	390	**rpm**
F8 OD	**Potencia Eléctrica**	750	810	860	735	730	840			**(W)**
	Velocidad de giro	1.250	1.540	1.600	1.600	1.325	1.330			**rpm**

	Modelo			
	F10 MASTER CONIC OD	F10 CONIC OD	F8 OD	
Ø Fresas	Cónicas 68 2.65	Cónicas 68 2.65	83 3.3	**mm** **in**
Producción* 50Hz	17 37	15 33	15 33	**Kg/h** **lb/h**
Producción* 60Hz	20 44	17,5 38.5	17,5 38.5	**Kg/h** **lb/h**
Tiempo de dosis (7 gr) 50Hz	1,6	1,9	1,6	**Segundos**
Tiempo de dosis (7 gr) 60Hz	1,4	1,7	1,4	**Segundos**
Capacidad de la Tolva	1.900 4.18	1.900 4.18	1.900 4.18	**Kg** **lb**
Capacidad de la Mini Tolva (*opcional*)	550 1.21	550 1.21	550 1.21	**Kg** **lb**
Peso neto	20,50 45.3	16,93 37.25	13,00 28.60	**Kg** **lb**

Altura **Anchura** **Profundidad**	710 215 400	27.95 8.46 15.74	660 215 400	26 8.46 17.74	660 215 400	26 8.46 17.74
	mm	**in**	**mm**	**in**	**mm**	**in**

* Producción tomando como base un café de tueste medio y punto de molienda Espresso.

6. COMPONENTES EXTERNOS



7.1. Advertencias generales

El instalador deberá leer atentamente este manual de instrucciones antes de efectuar la instalación de la máquina. La instalación del aparato debe ser efectuada por personal cualificado y autorizado, y respetando las normas de seguridad e higiene vigentes.

7.2. Advertencias importantes

El operador debe ser una persona adulta y responsable. Nunca un menor o persona sin capacidad de aceptar dicha responsabilidad. **Al manipular el molino se deberán tener en cuenta las siguientes precauciones**:

- **No tener los pies desnudos.**
- **No tener las manos o pies mojados.**
- **No introducir el aparato en agua.**
- **No exponer el aparato al sol u otros agentes atmosféricos.**
- **No introducir nunca ningún objeto en la boca de entrada o salida de café, mientras el aparato esté en marcha. (Debemos tener en cuenta que al parar el molino, las fresas siguen girando unos instantes.)**
- **Para desconectar el molino, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de red para evitar un posible cortocircuito.**

7.3. Ubicación para el uso

El aparato debe ser instalado sobre una superficie plana, consistente. Las dimensiones mínimas del lugar de trabajo, para garantizar las mejores prestaciones del aparato, deben ser como mínimo las siguientes:

	Modelo		
	F10 MASTER CONIC OD	**F10 FRESH, F8 OD**	
Altura	730 28.74	670 26	**mm** **in**
Anchura	230 9.05	230 9.05	**mm** **in**
Profundidad	420 16.75	420 16.75	**mm** **in**

7.4. Instalación del molino de café

Antes de conectar el molino de café, se deberá controlar lo siguiente:

- **Los datos de la etiqueta de características coincidan con las de la red eléctrica.**
- **La clavija de conexión eléctrica, coincide con el enchufe donde va conectada.**
- **Asegurar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia consumida del aparato.**
- **El punto de conexión a la red eléctrica debe estar protegido con la maniobra de protección eléctrica adecuada.**
- **El equipo debe ser conectado correctamente a una toma de tierra según las normas de seguridad vigentes.**



NOTA: Este molino de café debe ser utilizado en ambientes de una temperatura inferior a 25/30 °C (77/86°F) y no se debe instalar en lugares (COMO COCINAS INDUSTRIALES) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua.

8.1. Ajuste horquilla móvil

Con el fin de garantizar la correcta caída de café en el portafiltro y al mismo tiempo conseguir éste se sostenga en la horquilla (9) durante la dosificación de café, se puede variar su altura, adaptándola a los distintos portafiltros que incorporan las máquinas de café Espresso.

Para efectuar esta operación de ajuste:

1. Aflojar los espárragos (10) de fijación de la horquilla (9), con la ayuda de una llave *Allen* suministrada en dotación.
2. Ajustar la altura deseada tomando el propio portafiltro como referencia.
3. Apretar los espárragos (10) de fijación de la horquilla (9), con la ayuda de una llave Allen suministrada en dotación (***Fig. 1***).



Si el ajuste es excesivo, esto dificultará la operación de demanda de dosis.

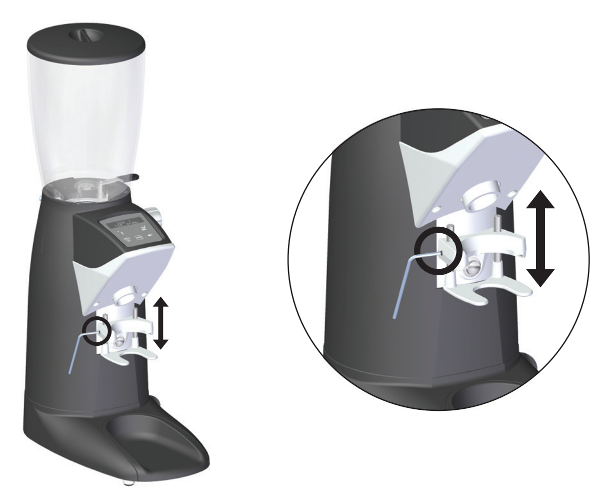


Fig. 1

8.2. Ajuste horquilla móvil en modelos provistos con sistema DYN, prensa-café dinamométrico

1. Sacar las tuercas de los espárragos (***Fig. 2***) con la ayuda de una llave plana del 13.
2. Ajustar la horquilla móvil tal y como se describe en el punto **8.1.**
3. Colocar y apretar las tuercas de los espárragos (***Fig. 2***).

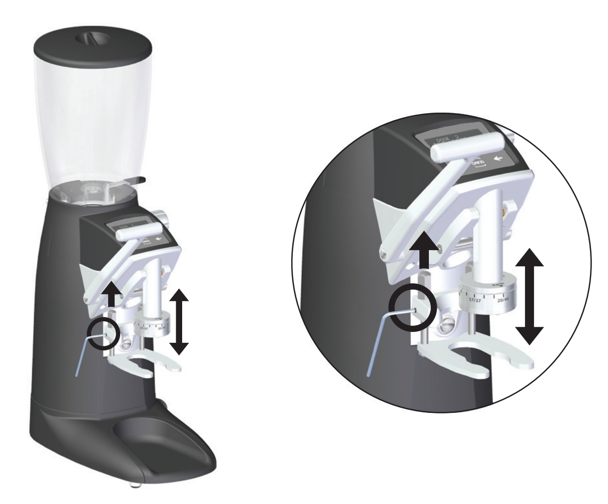


Abb. 2

8.3. Regulación del punto de molienda

Situar el portafiltros en la horquilla porta cafés superior (16) y pulsar el pulsador de relleno dosis (8) provocando que salga café molido por la boca de salida café (12).

Para cambiar el punto de molturación, girar el pomo regulador molienda. Girando en el sentido de las agujas del reloj obtendremos un punto de moltura más fino al anterior y en el sentido contrario obtendremos un punto de moltura más grueso al anterior.

AVISO: Se recomienda efectuar esta operación para obtener café más fino con el motor en marcha, para impedir que se acumule café entre las fresas y se bloquee el molino.



NOTA: Si observamos que la erogación del café es muy lenta, es que el café está molido muy fino. Si la erogación es muy rápida, es que el café está molido muy grueso. Un Espresso perfecto se consigue con el punto de molienda que nos da una infusión de 25 ml de café en 25 segundos utilizando unos 7 gr. de café molido.

En el modo automático del equipo, se observa en el display del molino (14) una escala gráfica numérica de 0 a 800 que nos marcará en todo momento el punto actual del regulador, opción a tener en cuenta en caso de desajuste del punto de molienda.

TIP: Nuestros molinos se sirven en un punto de calibración aproximado para café Espresso, pudiendo variar éste en función del tipo de café, punto de tueste y gramaje utilizado.

F8 OD	80-120
F10 CONIC OD, F10 MASTER CONIC OD	350-450

8.4. Preparación del molino de café

Antes de montar la tolva de café, aflojar el tornillo de seguridad de la tolva (5). Introducir la tolva (2) en la parte superior del molino, de manera que la trampilla de obturación de la tolva (4) quede a la derecha del molino en posición de ***cerrado*** (***Fig. 1***). Una vez introducida la tolva en el molino, girarla en sentido anti horario hasta hacer tope, para fijarla al molino. Si se desea podemos volver a apretar el tornillo de seguridad de la tolva (5) para bloquearla y que no se pueda volver a extraer manualmente.

Tirar el café en grano en el interior de la tolva y cerrar con la tapa de la tolva (1). Al abrir el obturador del café (4) este caerá en el interior del compartimiento de molienda y estará preparado para ser molido.

Conectar el molino a la toma de red, y posicionar el interruptor general (13) a la posición ***I*** (***MODO AUTOMÁTICO***).



Fig. 3

9. FUNCIONAMIENTO

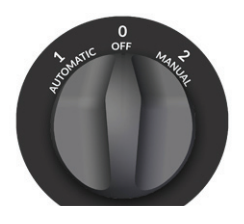
9.1. Interruptor general

El interruptor general (13) tiene 3 posiciones de uso, ***AUTOMATIC – OFF – MANUAL***.

AUTOMATIC: Actúan las funciones electrónicas del equipo

OFF: Equipo apagado

MANUAL: Modo manual del equipo. Sistema de seguridad que permite seguir utilizando el equipo en caso de avería de la placa de alimentación o teclado. Al activar el modo manual el equipo empieza a moler hasta que volvemos al modo ***OFF***.



9.2. Utilización

Accediendo desde el menú de programación (***Fig. 4***) se pueden seleccionar tres modos de funcionamiento distintos: ***MODO AUTOMÁTICO***, ***MODO PRESELECCIÓN*** y ***MODO INSTANTÁNEO***.



Fig. 4

9.3. Modo Automático

En este modo de funcionamiento si pulsamos el pulsador inferior (11) una vez, obtendremos una dosis de café, si lo pulsamos dos veces consecutivas obtendremos dos dosis de café y mediante tres pulsaciones obtenemos tres dosis*. Cuando empieza la molienda del café, en el display (14) aparecerá la selección activa de la dosis solicitada (simple, doble o triple) acompañado del tiempo configurado para esa dosis que irá decreciendo hasta llegar a cero, momento en el que la dosis finaliza.

En este modo una vez ha empezada la molienda y mientras se está moliendo, si volvemos a accionar el pulsador de dosis café (11) la molienda se detendrá, si en los siguientes 8 segundos volvemos a accionarlo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar accediendo a ***MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA***.

* (sólo modelos con posiblidad de ofrecer tres dosis).

9.4. Modo Preselección

En este modo de funcionamiento realizaremos la preselección de una, dos o tres* dosis de café pulsando una vez el icono numérico correspondiente de los pulsadores de configuración del display (14).

La preselección de una, dos o tres* dosis se mantendrá activa hasta que la cambiemos volviendo a presionar uno de los dos o tres* pulsadores de numeración de preselección. Esta preselección quedará reflejada en el display (14) con su icono correspondiente.

Dispensaremos la dosis preseleccionada accionando el pulsador de dosis de café (11) una vez. Cuando empieza la molienda del café en el display (14) aparecerá el icono de la dosis solicitada (simple, doble o triple) acompañado del tiempo configurado para esa dosis que de crecerá hasta llegar a cero momento en el que la dosis finaliza.

En este modo una vez ha empezada la molienda y mientras se está moliendo, si volvemos a accionar el pulsador de dosis café (11) la molienda se detendrá, si en los siguientes 8 segundos volvemos a accionarlo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada. Si pasados los 8 segundos volvemos a accionar el pulsador de dosis café (11), empezaremos el ciclo para dispensar una nueva dosis.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar presionando el pulsador inferior de dosis café (11). Para ello, la configuraremos primero en: ***MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / AJUSTES PAUSA MOLIENDA***.

* (Sólo modelos con posiblidad de ofrecer tres dosis).

9.5. Modo Instantáneo

En este modo de funcionamiento, se realiza la selección de una, dos o tres* dosis de café pulsando una vez el icono numérico correspondiente de la pantalla LCD (14). Una vez seleccionada la dosis, se inicia la molienda sin necesidad de accionar el pulsador inferior de dosis de café (11).

El tiempo configurado para esa dosis irá decreciendo hasta llegar a cero, momento en que la dosis finaliza.

Una vez iniciado el ciclo de molienda, si se presiona el pulsador inferior de dosis café (11) la molienda se detendrá. Si en los siguientes 8 segundos se pulsa de nuevo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada.

Tras 8 segundos de inactividad vuelve al modo reposo.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar presionando el pulsador inferior de dosis café (11). Pare ello, accedemos a ***MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA***.

En este modo de funcionamiento, la pausa de la molienda también se podrá realizar pulsando el icono activo en la pantalla LCD (14). Esta pausa no se puede activar o desactivar mediante el menú.

* (Sólo modelos con posiblidad de ofrecer tres dosis).

9.6. Pulsador relleno dosis

Si mantenemos presionado el pulsador relleno dosis (8), puede rellenar manualmente el porta con la cantidad de café deseado.

9.7. Prensado

9.7.1. Prensado fijo

Coloque el portafiltros bajo el prensador y empújelo hacia arriba para compactar el café.



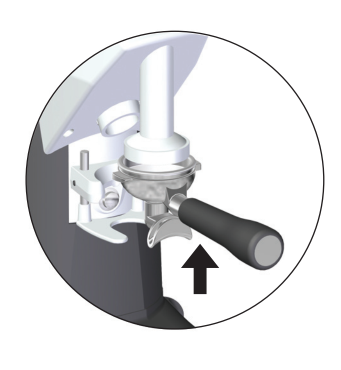


Fig. 5

9.7.2. Prensado Dinamométrico DYN *(opcional)*

Coloque el portafiltros en la horquilla, regule en el prensador la fuerza deseada entre 11 Kg mínimo hasta 20 Kg máximo girando la base del prensa dinamométrico hasta que la flecha superior coincida con la fuerza de prensado deseada y empuje la palanca lateral hacia abajo para prensar el café del portafiltros. El prensado del dinamométrico será correcto a la fuerza regulada anteriormente cuando oigamos un "click" del prensador cuando prense café en el portafiltros.

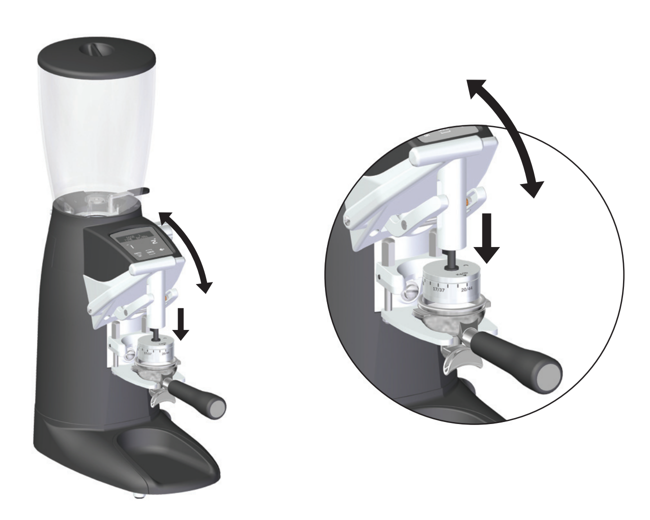


Fig. 6

10. CONFIGURACIÓN

Diferenciaremos la configuración del molino en dos apartados:

- **Configuración de los tiempos de molienda para una, dos y tres dosis*.** Procedimiento que puede realizar el usuario del molino en cualquier momento sin restricción de contraseña.
- **Configuración del menú del molino.** Procedimiento que pueden realizar los usuarios avanzados y que puede restringirse con una contraseña una vez configurado.

* (Sólo modelos con posiblidad de ofrecer tres dosis).

10.1. Configuración de los tiempos de molienda

Los tiempos de molienda pueden ser configurados para los modos de funcionamiento automático, preselección e instantáneo, y al modificarlos en uno de los tres modos quedan actualizados para todos los modos simultáneamente.

Para modificar el tiempo de una dosis, pulsar el icono de la dosis a modificar (16) y, en menos de dos segundos, pulsar el icono MENU/OK.

También se puede modificar el tiempo de una dosis accediendo a ***MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR TIEMPO / TIEMPO DOSIS 1, 2, 3*.***

Automáticamente el icono de la dosis que se desea configurar y el icono MENU/OK van a pasar al color activo. A continuación los cuatro dígitos del tiempo empezarán a parpadear.

Para modificar el tiempo, existen dos maneras posibles:

- Al pulsar el icono 2+/3+ de la pantalla LCD el tiempo se incrementará y al pulsar el icono -1 el tiempo decrecerá.
- También podemos variar los tiempos mediante el pulsador inferior de dosis (11) o el icono GRIND. (8) de la pantalla LCD (14). Si pulsamos cualquiera de las opciones anteriores, el molino empezará a funcionar y el tiempo, desde cero se va incrementando hasta que dejemos de pulsarlo.

* (Sólo modelos con posiblidad de ofrecer tres dosis).

10.2. Acceder al menú de configuración del molino

Para acceder al menú de configuración, pulsar el icono MENU/OK. Dentro del menú, podemos desplazarnos con los pulsadores (-1 y 2+/ 3+) y confirmar una opción mediante el pulsador MENU/OK. Pulsar ← para retroceder un nivel del menú.

Para salir del menú, accionar el pulsador ← tantas veces como sea necesario, hasta el nivel principal, o no accionar ningún pulsador en 10 segundos.

Mediante el menú de configuración podremos modificar las siguientes prestaciones del molino:

MENÚ	CONFIGURAR IDIOMA	**ENGLISH**	ENGLISH ACTIVE			
		FRANÇAIS	FRANÇAIS ACTIVE			
		DEUTSCHE	DEUTSCHE AKTIV			
		ITALIANO	ITALIANO ATTIVO			
		PORTUGUESE	PORTUGUESE ATIVA			
		ESPAÑOL	ESPAÑOL ACTIVO			
	CONSULTAR ESTADÍSTICAS	**NÚMERO DE CAFÉS**	Nº CAFÉS ABSOLUTOS	Nº CAFÉS DOSIS 1	01/01/2015 0000000	
				Nº CAFÉS DOSIS 2	01/01/2015 0000000	
				Nº CAFÉS DOSIS 3	01/01/2015 0000000	
			Nº CAFÉS RELATIVOS	Nº CAFÉS DOSIS 1	01/01/2015 0000000	
				Nº CAFÉS DOSIS 2	01/01/2015 0000000	
				Nº CAFÉS DOSIS 3	01/01/2015 0000000	
		ESTADO DESGASTE FRESAS	ALARMA 00000 Kg MOLIDO 000000 Kg			
	CONFIGURAR AJUSTES	**MODO TRABAJO**	MODO PRESELECCIÓN	PRESELECCIÓN ACTIVADO		
			MODO INSTANTÁNEO	INSTANTÁNEO ACTIVADO		
			MODO AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO ACTIVADO		
		CONFIGURAR PASSWORD *(Limita el acceso al menú)*	ACTIVAR PASSWORD	PASSWORD ACTIVADO		
			DESACTIVAR PASSWORD	PASSWORD DESACTIVADO		
			MODIFICAR PASSWORD	PASSWORD ACTUAL 0000	PASSWORD NUEVO 0000	PASSWORD MODIFICADO
		CONFIGURAR FECHA/HORA	CONFIGURAR HORA	HORA ACTUAL 00:00:00	HORA MODIFICADA	
			CONFIGURAR FORMATO	FORMATO DD/MM/YY	FORMATO FECHA MODIFICADO	
				FORMATO MM/DD/YY	FORMATO FECHA MODIFICADO	
			CONFIGURAR FECHA	FECHA ACTUAL 00/00/00	FECHA MODIFICADA	
		CONFIGURAR SONIDO	ACTIVAR SONIDO	SONIDO ACTIVADO		
			DESACTIVAR SONIDO	SONIDO DESACTIVADO		
		ALARMA CAMBIO FRESAS** *(Activa el teclado e inicio / fin de cada servicio)*	ACTIVAR ALARMA	ALARMA ACTIVADA		
			DESACTIVAR ALARMA	ALARMA DESACTIVADA		
			RESETEAR ALARMA	ALARMA RESETEADA		
			CONFIGURAR ALARMA	PESO DOSIS 2 14.00 gr (**)	Kg. CAMBIO FRESAS 00500 Kg	ALARMA MODIFICADA
		RESET CAFÉS RELATIVOS	CAFÉS RELATIVOS RESETEADOS			
		CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA	ACTIVAR PAUSA MOLIENDA	PAUSA MOLIENDA ACTIVADA		
			DESACTIVAR PAUSA MOLIENDA	PAUSA MOLIENDA DESACTIVADA		
		AJUSTES PUNTO DE MOLIENDA	PUNTO DE MOLIENDA AJUSTADO			
		CONFIGURAR TIEMPO	TIEMPO DOSIS 1	DOSIS 1 TIEMPO 02.00s		
			TIEMPO DOSIS 2	DOSIS 2 TIEMPO 04.00s		
			TIEMPO DOSIS 3 (*)	DOSIS 3 TIEMPO 06.00s (*)		

* Disponible sólo para opción de software con 3 dosis.

** El peso de dosis 2 y su tiempo definido, es la referencia del cálculo de producción o consumo de café.

11. LIMPIEZA

11.1. Limpieza general

Para garantizar un buen funcionamiento del molino, así como una buena calidad del café molido, se debe realizar una limpieza periódica de las partes que están en contacto con el café.

Para realizar las operaciones de limpieza:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13).
- Desconectar el quipo de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua para limpiarlo o usar agua a presión.

11.2. Limpieza de la tolva de café en grano

Para realizar una buena limpieza de la tolva de café en grano (2) se deberá consumir todo el café de su interior.

Para sacar la tolva del molino, cerrar el obturador café tolva (4), aflojar el tornillo seguridad tolva (5) y extraer la tolva del molino girándola un cuarto de vuelta en sentido anti horario y tirando de ésta hacia arriba.

Lavar la tolva (2) con un paño húmedo o con agua y jabón para eliminar los residuos oleosos producidos por el café, enjaguarla cuidadosamente y secarla.

Para volver a montar la tolva del café en grano (2) en el molino deberemos seguir el proceso inverso al descrito anteriormente.

11.3. Limpieza de la cavidad de molienda

Recomendamos limpiar la cavidad de molienda de café diariamente con un producto limpiador Compak. Éste tiene la ventaja de eliminar los restos de café y los aceites, que al deteriorarse comprometen la calidad de la taza.

Los pasos a seguir son los siguientes:

- Cerrar el obturador de café de la tolva (4) y moler el café que queda dentro de la cavidad de la molienda.
- Volcar 30 gr del producto limpiador en la tolva (2).
- Moler hasta consumir todo el producto de limpieza Compak a un punto medio para que pueda actuar de forma correcta.
- Limpiar la tolva (2) y rellenar de café.

- Expulsar las 2-3 primeras dosis de café y ajustar el molino al punto de molienda deseado (7).

Siguiendo estas instrucciones el molino está limpio y listo para trabajar.

No recomendamos desmontar el sistema de la molienda, salvo para efectuar una operación de cambio de fresas, que tiene que ser realizada por un técnico cualificado por el tratamiento minucioso que requiere dicha operación.

11.4. Limpieza exterior

Para la limpieza exterior utilizar primero un pincel seco y posteriormente un trapo ligeramente humedecido en agua y jabón.

12. MANTENIMIENTO

12.1. Aviso general

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13) en la posición ***OFF***.
- Si la máquina se bloquea, contactar con el servicio técnico autorizado. Desconectarlo de la red eléctrica.

En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato, jamás debemos intentar repararlo, es imprescindible llamar al servicio técnico más cercano.



Nota: No respetar esta advertencia puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

12.2. Mantenimiento general

Como complemento de las operaciones de limpieza descritas en el apartado anterior, para asegurar un buen funcionamiento del molino y asegurar una óptima calidad del café molido, se debe realizar un mantenimiento periódico y preventivo del grupo de molienda por parte de un servicio técnico cualificado.

Las fresas en mal estado, derivan en la obtención de café molido de mala calidad, alcanzando elevadas temperaturas y también un mayor consumo eléctrico del equipo.

NOTA: Basándonos en la experiencia acumulada y dando por supuesto el uso de mezclas de café de dureza media, sugerimos sustituir las fresas según la tabla siguiente:

	Acero	Red Speed Lucidate
F8 OD	800 Kg	3500 Kg
F10 CONIC OD	1200 Kg	7500 Kg
F10 MASTER CONIC OD	1200 Kg	7500 Kg

12.3. Sustitución de la cortina de silicona (modelo F8)

La cortina del molino asegura regularidad en la dosis y reduce la electricidad estática. Ubicada en el interior de la boca de salida del café (12), puede ser remplazada de la siguiente forma:

1. Retirar el mando regulador de molienda (7) aflojando el espárrago de fijación con una llave *Allen nº 2.5*.
2. Desmontar los cuatro tornillos de fijación de la cubierta, utilizando una llave *Allen nº 2.5*.
3. Desmontar los cuatro tornillos de fijación de la base de la cubierta de aluminio, utilizando una llave *Allen nº 2.5*.
4. Retirar la boca de salida del café (12), aflojando los dos tornillos de fijación, utilizando una llave *Allen nº 2.5*. De esta manera, se tendrá acceso a la cortina de silicona, pudiéndola remplazar por otra nueva o de distinto grosor según las necesidades de cada café. Para ello deberemos retirar el tornillo de fijación de la cortina utilizando una llave *Torx nº 10*.

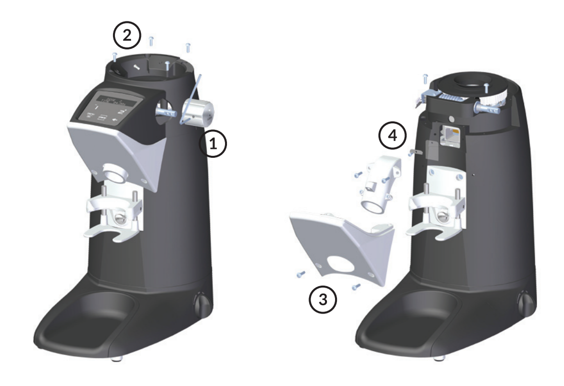


Fig. 7

Se han aplicado los certificados de calidad de acuerdo con la normativa de la Comunidad Europea. Todos los materiales técnicos han sido adecuados y están preparados y disponibles en nuestras oficinas.

04/108/CE sobre la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a la comptabilidad electromagnética.

06/42/CE relativa a las máquinas y por la que se modifica la Directiva 95/16/CE.

REG. 1935/2004 por la que se modifica la Directiva 89/109/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

03/108/CE por la que se modifica la Directiva 02/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

06/95/CE del 12/12/2006 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre equipamiento eléctrico diseñados para usos con determinados límites de tensión.

02/96/CE del 27/01/2003 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

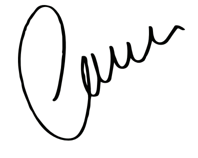
11/65/EU relativa a la restricción del uso de ciertas substancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.



Medio ambiente

Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogido oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente.

El Representante Legal
Jesús Ascaso





















FSC
www.fsc.org
100%
From well-
managed forests